Distomes de l'intestin du Chien, a Montpellier.

Note de G.-R. Blanc et H. Hedin, présentée par R. Blanchard.

I. Les observations concernant la présence de Douves dans l'intestin du Chien sont assez rares et, pour la plupart, ont été faites à l'étranger; cependant, nous sommes portés à croire que des recherches minutieuses permettraient de signaler en France un certain nombre de Trématodes parasites du Chien, si nous nous en rapportons aux résultats que nous avons obtenus à Montpellier.

Sur 50 Chiens autopsiés, nous avons récolté 4 espèces de Douves de l'intestin, qui doivent probablement constituer autant d'espèces nouvelles.

Genre *Echinostoma* Rudolphi.

Deux Chiens, sur 50 examinés, ont présenté un grand nombre d'une très petite Douve dont voici la diagnose :

Corps allongé, piriforme, atteignant sa largeur maximale dans son tiers postérieur au niveau des testicules. Longueur des individus adultes 1 millimètre à $1^{mm}180$; plus grande largeur : 280 à 340 μ. L'extrémité céphalique présente l'épaississement caractéristique des Echinostomes. Ce *disque adoral*, large de 70 à 75 μ environ, porte sur chaque face une série de 9 bâtonnets égaux; l'insertion de ces bâtonnets se fait sur une seule ligne, leur longueur moyenne est de 16 à 20 μ.

La ventouse orale a un diamètre de 65 μ, la ventouse ventrale mesure de 67 à 70 μ et se trouve au niveau du tiers postérieur du corps. Le tégument est couvert de fines écailles en rétroversion, serrées sur toute la longueur du cou et s'écartant légèrement à mesure qu'elles se rapprochent de l'extrémité postérieure.

La ventouse buccale se continue par un renflement pharyngien de 76 μ de diamètre, qui s'amincit en forme de col de cornue à la naissance de l'œsophage. L'œsophage, après un trajet d'environ 245 μ, aboutit à un second bulbe musculeux, allongé, présentant un grand diamètre de 65 à 70 μ sur une largeur de 45 μ, puis, après un trajet de 100 μ, l'œsophage se dédouble pour donner les branches intestinales simples qui s'étendent jusqu'au voisinage de l'extrémité caudale.

Le pore génital s'ouvre un peu en avant de la ventouse ventrale. Il existe deux gros testicules ovoïdes, placés côte à côte à la partie postérieure du corps, longs de 90 μ et larges de 68 μ.

L'ovaire est globuleux, d'un diamètre de 75 μ; il est placé en avant des testicules.

Les vitellogènes s'étendent de l'extrémité postérieure du corps jusqu'au niveau du bord antérieur de l'ovaire. L'utérus décrit peu de circonvo-

lutions, il est bourré d'un grand nombre d'œufs à coque brunâtre, longs de 23 μ et larges de 13 μ.

Nous rapportons ce Trématode au genre *Echinostoma* Rudolphi (*sensu lato*), dont il doit constituer une espèce nouvelle que nous proposons de nommer *E. piriforme*.

(*Travail du laboratoire de zoologie de l'Ecole nationale d'agriculture et du laboratoire du service de l'inspection des comestibles, à Montpellier.*)

Etude comparée sur la digestion tryptique du lait cru et du lait desséché par surchauffage.

Note de E.-C. Aviragnet, H. Dorlencourt et Bloch-Michel, présentée par Jean Camus.

Dans des publications antérieures, nous avons montré les résultats favorables que l'on pouvait obtenir de l'emploi du lait desséché dans l'alimentation du nourrisson normal ou dyspeptique, et cela dans des cas où le lait stérilisé n'était pas supporté. Nous avons entrepris une série de recherches dans le but de déterminer par quel mécanisme les modifications apportées au lait par la dessiccation brusque pouvaient exliquer cette tolérance. Nous nous sommes demandé si ce fait n'était pas lié simplement à une plus grande digestibilité des matières protéiques.

Cette question de la plus ou moins grande digestibilité des protéiques après chauffage a déjà été étudiée par un certain nombre d'auteurs. On admet en général que le chauffage préalable des albumines favorise leur digestion. Stassano et Talarico, dans un travail récent, ont envisagé comparativement l'action des températures plus ou moins élevées de chauffe, et celle de la durée de leur application. Il résulte de leurs expériences que l'élévation de température favorise toujours la digestion, que, plus la température est élevée, plus cette action est manifeste, sauf cependant quand on aborde des températures voisines de 130° ou 140°; mais, d'autre part, ils ont montré qu'une prolongation excessive du chauffage produit l'effet inverse et peut abaisser la digestibilité au-dessous de sa valeur initiale. En résumé, d'après ces travaux, l'optimum d'action semble devoir être obtenu par un chauffage à une température élevée, mais de courte durée.

Le lait desséché réalisant les conditions de surchauffage intense et rapide, considérées par Stassano et Talarico comme augmentant au plus haut degré la digestibilité des matières protéiques, il nous a paru intéressant de comparer la manière dont se comportent au cours d'une